



共同開発商品

## 和風のバーベキューソースでキャンプの楽しさ広がる 2022年秋冬新商品 **キャンプソース山椒ピリリ 310gSB** 発売のお知らせ

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 孝富)は、9月1日に、2022年秋冬新商品として、「キャンプソース山椒ピリリ」を全国で発売いたしました。

今年春、株式会社テレビ新広島の番組『西村キャンプ場』内で共同開発商品として発売したバイきんぐ西村瑞樹さん監修の「お好みソースガーリーカレー」は、店頭、SNSなどを通じ、放送エリア外でも多くのキャンパーをはじめとした皆様に注目していただきました。キャンプブームはとどまることなく、引き続きアウトドアでの団らんに向けた提案を行いたいと、この度、『西村キャンプ場』との共同開発第2弾として発売いたします。

今回のテーマは、和風バーベキューソース。キャンプで好まれる甘辛い味付けは、焼いたり、煮込んだり、炊きこんだり、様々な料理にお使いいただけます。



ホットサンドで肉巻きおにぎり



すき焼き

### キャンプソース山椒ピリリ 310gSB

内容量:310g

標準小売価格:400円(税抜)

 特設サイトでは、商品情報や  
 レシピを公開中！


### ●「グリル感たまらない！しょうゆベースの甘旨ソース

しょうゆベースのソースに、炭火で焼いたような風味や、利尻昆布を使っただし、味噌などの和の原材料を加えて甘辛い味わいになるよう開発しました。第1弾の「お好みソースガーリーカレー」開発時より西村さんのお気に入り候補に上がっていた「山椒」をアクセントに使用しています。西村さん考案の商品名にもある「ピリリ」とした味わいが特長です。

### ●「万能」ならぬ「億能」な使い道

奥深くしっかりとした味わいで「焼く」「煮る」「炊く」全てにおいて相性の良いソース。このソースだけで味が決まるのも嬉しいポイントです。商品パッケージにもある鶏もも肉の串焼きは、他の調味料を使わずこれ1本で、炭火でじっくり焼いたような味になります。

キャンプだけでなく、ご家庭ですき焼きやかば焼井などの味付けにもお使いいただけます。山椒もアクセント程度なので、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。家族団らんのひと時にもご活用いただきたい1本です。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

**本件についてのお問い合わせはこちら**  
 オタフクホールディングス株式会社 広報部 清水・鍵村  
 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27  
 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp